

Hauts de cuisses de poulet au riz au Cookeo...ou pas

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 15 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 4 hauts de cuisse de poulet
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 120 g de riz cru
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
 - ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 50 ml de crème liquide
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Sans cookéo :

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive.

Faites revenir les hauts de cuisses de poulet, il faut que sa dore.

Réservez sur une assiette.

Mette le riz à la place et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajoutez l'oignon, l'eau, la crème et le bouillon de volaille émietté,
bien mélanger le tout.

Remettre les morceaux de poulet sur le riz.
Salez, poivrez.

Couvrir et laissez mijoter à feu doux pendant 15 min environ
(il faut que le riz soit cuit)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!